

# БЛИНЫ, ОЛАДЫ

myjam.ru

## Сырники

- 1 400 гр. творога + 1 яйцо растереть. Добавить 2 ст.л. сахара и 2 ст.л. муки или манки. Перемешать.
- 2 Сформировать сырники, обвалять в муке и жарить в раст. масле на сковороде.

## Заварные блины на кефире

- 1 В 500 мл теплого кефира разбить 1 яйцо. Взбить +1 ст.л. сахара, 1 ч.л. соды, 1/2 ч.л. соли. Взбить. Добавить 1,5 ст. муки. Перемешать.
- 2 1 ст. молока довести до кипения, влить в тесто быстро перемешивая. Добавить 2 ст. л. раст. масла



## Лимонные вафли, панкейки

- 1 70 гр. сахара + цедра 1 лимона смешать и оставить на 5 минут. В сахар выжать сок из 1 лимона, размешать + 1/2 ч.л. соды. Взбить до густой пены + 120 гр. кефира + 2 желтка +15 гр. раст. масла +140 гр. муки, размешать
- 2 2 белка взбить до плотной пены и аккуратно их ввести в тесто
- 3 Вафельницу или сковороду смазать раст. маслом. Разогреть. Готовить панкейки на умеренном огне.



## Пышные оладьи

- 1 Смешать 200 мл кефира и 1 яйцо. Добавить 1/4 ч.л. соли, 2 ст.л. сахара, 1/2 ч.л. соды, 1 ч.л. разрыхлителя. Перемешать. Влить 2 ст.л. растител. масла.
- 2 Просеять 1 ст. муки, влить в неё подготовленную смесь. Перемешать. Тесто должно быть с комочками.
- 3 Печь оладьи через 20 минут.

## Американские панкейки



- 1 Взбить 3 желтка + 3 ст.л. сахара. Добавить 300 мл молока, щепотку соли, 300 мл муки +1 ч.л. с горкой разрыхлителя. Взбить. Добавить 3 ст. л. раст. масла. Взбить.
- 2 Отдельно взбить в крепкую пену 3 белка, ввести их в тесто.

## Блинчики Джулии Чайлд

- 1 2/3 ст. холодного молока + 2/3 ст. холодной воды, 3 яйца, 1/4 ч.л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. муки, 3 ст.л. растопленного слив. масла. Всё смешать, убрать тесто в холодильник на 30 мин.
- 2 Сковороду смазать маслом, сильно нагреть, выпекать с 2-ух сторон на среднем огне.